

HACCPに基づく衛生管理導入の  
評価調書  
(バックヤード編)  
(評価事業用)

評価施設名	
評価の対象 となった部門	
実施年月日	平成 年 月 日
評価実施者	

※申請にあたっては、評価の対象となった部門のチェックシートとHACCP自主点検票を提出して下さい

・該当なしの項目の点数欄は斜線にしてください。

鮮魚部門

チェック項目	評価基準点数			自己評価 点数	評価実施者 点数
	2点	1点	0点		
<b>1 施設周囲、食品売場</b>					
a 施設の周囲は整理整頓されていますか。	<input type="checkbox"/> 整理整頓されている	<input type="checkbox"/> 一部に不要物が放置	<input type="checkbox"/> 不要物が放置されてる		
b 商品の陳列棚は清掃され、清潔に保たれていますか。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 清掃が不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない		
c 期限の切れた商品は取り除かれていますか。	<input type="checkbox"/> 定期チェックしてる	<input type="checkbox"/> 不定期チェックしてる	<input type="checkbox"/> チェックしていない		
d 温度計は故障していませんか。	<input type="checkbox"/> 故障はない		<input type="checkbox"/> 故障がある		
e 生鮮魚介類は10℃以下又は決められた温度で陳列していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない		
<b>2 作業場</b>					
a 床、壁、天井に破損はありませんか。	<input type="checkbox"/> ない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> 多数ある		
b 作業場は整理整頓されていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない		
c 作業場は毎日適切に清掃していますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない		
d 換気扇、フード、壁などにカビ、ほこりが付着していませんか。	<input type="checkbox"/> ない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> 多数ある		
e 結露はありませんか。	<input type="checkbox"/> ない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> 多数ある		
f 作業場内は、適切な温度湿度ですか。	<input type="checkbox"/> 適切である		<input type="checkbox"/> 適切でない		
g 洗剤、消毒剤は名称を表示し、定められた場所で保管していますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない		
h 手洗い設備には爪ブラシ、洗剤、消毒剤、ペーパータオル等が備えられていますか。	<input type="checkbox"/> 備えている（補充している）	<input type="checkbox"/> 一部不足している	<input type="checkbox"/> 備えていない		
i 手洗い設備は清潔で整頓され、常に使用できる状態ですか。	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されている	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されてない		
j 清掃用具は適切な場所で、衛生的に保管されていますか。	<input type="checkbox"/> 衛生的に保管している	<input type="checkbox"/> 一部保管していない	<input type="checkbox"/> 衛生的な保管でない		
k 清掃用具は作業室以外の場所に置かれていますか。	<input type="checkbox"/> 作業室以外に保管	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 作業室に保管		
l 作業場以外に更衣スペースがありますか。	<input type="checkbox"/> 更衣室がある	<input type="checkbox"/> 更衣コーナー等がある	<input type="checkbox"/> 作業室で更衣		
m 刺身を加工している施設は、刺身室を設置していますか。	<input type="checkbox"/> 設置している	<input type="checkbox"/> 専用の作業場所がある	<input type="checkbox"/> 設置していない		
n 刺身室または専用の作業場所には、専用の手洗い、専用の器具、処理用の台及び流しを設置していますか。	<input type="checkbox"/> 設置している	<input type="checkbox"/> 一部設置している	<input type="checkbox"/> 設置していない		
<b>3 設備器具等</b>					
a 流しは清潔で、その周囲は整理整頓され使いやすい状態ですか。	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されている	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されていない		
b 流しは温湯が供給できますか。	<input type="checkbox"/> 温湯がでる	<input type="checkbox"/> 一部でる	<input type="checkbox"/> でない		
c 作業台は毎日終業時に洗浄・消毒し乾燥していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない		
d 作業台は作業の変わる時や、汚れた時など必要に応じて洗浄・消毒していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない		
e まな板・包丁は必要に応じて洗浄・消毒（殺菌）し、終業時には洗浄・消毒（殺菌）及び乾燥し、2次汚染しないよう保管していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない		
f まな板、包丁は用途に応じて使い分けしていますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない		
g 容器や器具類は必要に応じて洗浄・消毒（殺菌）し、終業時には洗浄・消毒（殺菌）及び乾燥し、2次汚染しないよう保管していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない		
h 冷蔵庫及び冷凍庫の表面（取手等）及び内部は清掃され送風機に埃やごみがついていませんか。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない		
i 冷蔵庫及び冷凍庫内は相互汚染されないように整理整頓されていますか。	<input type="checkbox"/> されている	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> されていない		
j バッカー、計量器は毎日清掃され清潔ですか。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない		
<b>4 給水、排水、廃棄物、トイレ</b>					
a 水道水以外（地下水等）の水を使用している場合は、定期的に年1回以上水質検査を実施し検査結果を1年以上保管していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない		
b 水道水以外（地下水等）の水を使用している場合または貯水槽（水道水）を使用している場合は、残留塩素濃度を作業前及び作業終了後に測定していますか。	<input type="checkbox"/> 毎日測定している	<input type="checkbox"/> 不定期に測定している	<input type="checkbox"/> 測定していない		
c 貯水槽（水道水）を使用している場合は、定期的に点検及び清掃していますか。	<input type="checkbox"/> 年1回以上している		<input type="checkbox"/> していない		
d 排水設備を毎日適切に清掃していますか。	<input type="checkbox"/> 毎日清掃している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 毎日清掃していない		
e 廃棄物は定期的に処理していますか。	<input type="checkbox"/> いる		<input type="checkbox"/> いない		
f 廃棄物の保管場所は清潔ですか。	<input type="checkbox"/> 清潔である	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清潔でない		

g	トイレは毎日清掃し、手洗い設備は常に使用できる状態ですか。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 清掃が不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない		
h	トイレの手洗い設備には洗剤、消毒剤、ペーパータオル等が備えられていますか。	<input type="checkbox"/> 備えられている	<input type="checkbox"/> 一部備えられている	<input type="checkbox"/> 備えられていない		
<b>5 食品等の衛生的な取扱い</b>						
a	原材料・半製品の受入時及び使用時に点検を行っていますか。 〔①賞味期限、②鮮度の状態、③包装〕	<input type="checkbox"/> 点検を行っている	<input type="checkbox"/> 一部については点検を行っている	<input type="checkbox"/> 点検を行っていない		
b	原材料・半製品の受入後、室温中で長時間放置していませんか。	<input type="checkbox"/> 放置していない		<input type="checkbox"/> 放置することがある		
c	下処理作業は決められた場所で行っていますか。	<input type="checkbox"/> 行っている		<input type="checkbox"/> 行っていない		
d	バック前の仕掛品の保存については、汚染防止措置等を行うなど衛生的に取り扱っていますか。	<input type="checkbox"/> 衛生的に取り扱っている		<input type="checkbox"/> 衛生的に取り扱っていない		
e	バック時に表示の適正を確認していますか。	<input type="checkbox"/> 確認している		<input type="checkbox"/> 確認していない		
<b>6 従業員の衛生管理・衛生教育</b>						
a	清潔な作業衣を着用していますか。	<input type="checkbox"/> 清潔である		<input type="checkbox"/> 清潔でない		
b	専用の履き物を使用していますか。	<input type="checkbox"/> 専用である		<input type="checkbox"/> 専用ではない		
c	指輪、時計をはずしていますか。	<input type="checkbox"/> 着用していない		<input type="checkbox"/> 着用している		
d	作業開始前に体調、化粧、手荒れ、爪のチェックをしていますか。	<input type="checkbox"/> 全てチェックしている	<input type="checkbox"/> 一部チェックしている	<input type="checkbox"/> チェックしていない		
e	作業中に手が汚れた場合や、トイレの後には、手洗いをしていますか。	<input type="checkbox"/> 行っている	<input type="checkbox"/> 行っているが不十分	<input type="checkbox"/> 行っていない		
f	従業員は帽子・ヘアネットなどをしていますか。	<input type="checkbox"/> 頭髪が完全に覆われている	<input type="checkbox"/> 着用しているが不十分	<input type="checkbox"/> 着用していない		
g	作業場に私物等不要な物を持ち込んでいませんか。	<input type="checkbox"/> 持ち込んでいない		<input type="checkbox"/> 持ち込んでいる		
h	食品衛生に関する事項を掲示板や朝礼等で従業員に啓発していますか。	<input type="checkbox"/> 積極的に啓発している	<input type="checkbox"/> 掲示板やポスターのみ	<input type="checkbox"/> 啓発していない		
i	従業員に食品衛生に関する講習会を行っていますか。	<input type="checkbox"/> 計画的に実施している	<input type="checkbox"/> 不定期に実施	<input type="checkbox"/> 実施していない		
<b>7 そ族昆虫</b>						
a	定期的にネズミ・昆虫の有無を確認し、発生を認めたときには適切に駆除をしていますか。	<input type="checkbox"/> 定期的実施している	<input type="checkbox"/> 不定期に実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない		
b	駆除の記録は残されていますか。	<input type="checkbox"/> いる		<input type="checkbox"/> いない		
<b>8 苦情対応、緊急時対応、回収プログラム</b>						
	苦情対応の担当者が決まっていますか。	<input type="checkbox"/> 決まっている		<input type="checkbox"/> 決まっていない		
<b>9 自主検査</b>						
	製品の自主検査を定期的実施していますか。	<input type="checkbox"/> 定期的実施している	<input type="checkbox"/> 不定期に実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない		
<b>10 作業手順書の作成および点検記録</b>						
①	施設設備・機械器具の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない		
②	施設設備・機械器具の保守点検	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない		
③	従業員の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない		
④	従業員の教育訓練	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない		
⑤	そ族昆虫の防除	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない		
⑥	食品等の衛生的な取扱い	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない		
⑦	排水及び廃棄物の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない		
⑧	使用水の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない		
⑨	苦情返品対応、緊急時対応、回収プログラム (事例がない場合は、記録用紙の有無)	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない		
⑩	自主検査	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない		

別紙作業手順書項目詳細一覧を基準としてチェックして下さい。必須項目を含まない場合は「ある」ことになりません。  
※作業手順書については、必ずしも独立したものでなくても内容が整っていればよい。  
(点検票に作業内容が記載されているなど)

自己評価点数の合計	
評価基準点数の合計	
評価点数獲得率 (%)	

<b>11 評価機関による評価加算項目(各施設の自主的な取組みを積極的に評価します)</b>						
	<input type="checkbox"/> いる					
	<input type="checkbox"/> いる					
	<input type="checkbox"/> いる					

事業者の高い衛生管理意識が表れ、特に評価に加えるべき自主的な取組みを、認証制度用評価調査のチェック項目から、最大3項目抽出し、評価することができます。(評価機関による追加評価項目は、適用項目数には計上されませんが、評価点数合計に反映されます)

評価機関による追加評価項目は適用項目数には入りませんが、評価点数合計に計上されます。

評価実施者評価点数の合計	
評価基準点数の合計	
評価点数獲得率 (%)	

・該当なしの項目の点数欄は斜線にしてください。

精肉部門

チェック項目	評価基準点数			自己評価 点数	評価実施者 点数
	2点	1点	0点		
<b>1 施設周囲、食品売場</b>					
a 施設の周囲は整理整頓されていますか。	<input type="checkbox"/> 整理整頓されている	<input type="checkbox"/> 一部に不要物が放置	<input type="checkbox"/> 不要物が放置されている		
b 商品の陳列棚は清掃され、清潔に保たれていますか。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 清掃が不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない		
c 期限の切れた商品は取り除かれていますか。	<input type="checkbox"/> 定期チェックしてる	<input type="checkbox"/> 不定期チェックしてる	<input type="checkbox"/> チェックしていない		
d 温度計は故障していませんか。	<input type="checkbox"/> 故障はない		<input type="checkbox"/> 故障がある		
e 食肉は10℃以下又は決められた温度で陳列していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない		
<b>2 作業場</b>					
a 床、壁、天井に破損はありませんか。	<input type="checkbox"/> ない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> 多数ある		
b 作業場は整理整頓されていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない		
c 作業場は毎日適切に清掃していますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない		
d 換気扇、フード、壁などにカビ、ほこりが付着していませんか。	<input type="checkbox"/> ない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> 多数ある		
e 結露はありませんか。	<input type="checkbox"/> ない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> 多数ある		
f 作業場内は、適切な温度湿度ですか。	<input type="checkbox"/> 適切である		<input type="checkbox"/> 適切でない		
g 洗剤、消毒剤は名称を表示し、定められた場所で保管していますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない		
h 手洗い設備には爪ブラシ、洗剤、消毒剤、ペーパータオル等が備えられていますか。	<input type="checkbox"/> 備えている（補充している）	<input type="checkbox"/> 一部不足している	<input type="checkbox"/> 備えていない		
i 手洗い設備は清潔で整頓され、常に使用できる状態ですか。	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されている	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されてない		
j 清掃用具は適切な場所で、衛生的に保管されていますか。	<input type="checkbox"/> 衛生的に保管している	<input type="checkbox"/> 一部保管していない	<input type="checkbox"/> 衛生的な保管でない		
k 清掃用具は作業室以外の場所に置かれていますか。	<input type="checkbox"/> 作業室以外に保管	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 作業室に保管		
l 作業場以外に更衣スペースがありますか。	<input type="checkbox"/> 更衣室がある	<input type="checkbox"/> 更衣コーナー等がある	<input type="checkbox"/> 作業室で更衣		
<b>3 設備器具等</b>					
a 流しは清潔で、その周囲は整理整頓され使いやすい状態ですか。	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されている	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されていない		
b 流しは温湯が供給できますか。	<input type="checkbox"/> 温湯がでる	<input type="checkbox"/> 一部でる	<input type="checkbox"/> でない		
c 作業台は毎日終業時に洗浄・消毒し乾燥していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない		
d 作業台は作業の変わる時や、汚れた時など必要に応じて洗浄・消毒していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない		
e まな板・包丁は必要に応じて洗浄・消毒（殺菌）し、終業時には洗浄・消毒（殺菌）及び乾燥し、2次汚染しないよう保管していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない		
f まな板、包丁は用途に応じて使い分けしていますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない		
g 容器や器具類は必要に応じて洗浄・消毒（殺菌）し、終業時には洗浄・消毒（殺菌）及び乾燥し、2次汚染しないよう保管していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない		
h 冷蔵庫及び冷凍庫の表面（取手等）及び内部は清掃され送風機に埃やこみが付いていませんか。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない		
i 冷蔵庫及び冷凍庫内は相互汚染されないように整理整頓されていますか。	<input type="checkbox"/> されている	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> されていない		
j バックル、計量器は毎日清掃され清潔ですか。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない		
k スライサーは毎日清掃され清潔ですか。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない		
<b>4 給水、排水、廃棄物、トイレ</b>					
a 水道水以外（地下水等）の水を使用している場合は、定期的に年1回以上水質検査を実施し検査結果を1年以上保管していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない		
b 水道水以外（地下水等）の水を使用している場合または貯水槽（水道水）を使用している場合は、残留塩素濃度を作業前及び作業終了後に測定していますか。	<input type="checkbox"/> 毎日測定している	<input type="checkbox"/> 不定期に測定している	<input type="checkbox"/> 測定していない		
c 貯水槽（水道水）を使用している場合は、定期的に点検及び清掃していますか。	<input type="checkbox"/> 年1回以上している		<input type="checkbox"/> していない		
d 排水設備を毎日適切に清掃していますか。	<input type="checkbox"/> 毎日清掃している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 毎日清掃していない		
e 廃棄物は定期的に処理していますか。	<input type="checkbox"/> いる		<input type="checkbox"/> いない		
f 廃棄物の保管場所は清潔ですか。	<input type="checkbox"/> 清潔である	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清潔でない		
g トイレは毎日清掃し、手洗い設備は常に使用できる状態ですか。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 清掃が不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない		

h	トイレの手洗い設備には洗淨剤、消毒剤、ペーパータオル等が備えられていますか。	<input type="checkbox"/> 備えられている	<input type="checkbox"/> 一部備えられている	<input type="checkbox"/> 備えられていない		
<b>5 食品等の衛生的な取扱い</b>						
a	原材料・半製品の受入時及び使用時に点検を行っていますか。 〔①賞味期限、②鮮度の状態、③包装〕	<input type="checkbox"/> 点検を行っている	<input type="checkbox"/> 一部については点検を行っている	<input type="checkbox"/> 点検を行っていない		
b	原材料・半製品の受入後、室温中で長時間放置していませんか。	<input type="checkbox"/> 放置していない		<input type="checkbox"/> 放置することがある		
c	下処理作業は決められた場所で行っていますか。	<input type="checkbox"/> 行っている		<input type="checkbox"/> 行っていない		
d	バック前の仕掛品の保存については、汚染防止措置等を行うなど衛生的に取り扱っていますか。	<input type="checkbox"/> 衛生的に取り扱っている		<input type="checkbox"/> 衛生的に取り扱っていない		
e	バック時に表示の適正を確認していますか。	<input type="checkbox"/> 確認している		<input type="checkbox"/> 確認していない		
<b>6 従業員の衛生管理・衛生教育</b>						
a	清潔な作業衣を着用していますか。	<input type="checkbox"/> 清潔である		<input type="checkbox"/> 清潔でない		
b	専用の履き物を使用していますか。	<input type="checkbox"/> 専用である		<input type="checkbox"/> 専用ではない		
c	指輪、時計をはずしていますか。	<input type="checkbox"/> 着用していない		<input type="checkbox"/> 着用している		
d	作業開始前に体調、化粧、手荒れ、爪のチェックをしていますか。	<input type="checkbox"/> 全てチェックしている	<input type="checkbox"/> 一部チェックしている	<input type="checkbox"/> チェックしていない		
e	作業中に手が汚れた場合や、トイレの後には、手洗いをしていますか。	<input type="checkbox"/> 行っている	<input type="checkbox"/> 行っているが不十分	<input type="checkbox"/> 行っていない		
f	従業員は帽子・ヘアネットなどをしていますか。	<input type="checkbox"/> 頭髪が完全に覆われている	<input type="checkbox"/> 着用しているが不十分	<input type="checkbox"/> 着用していない		
g	作業場に私物等不要な物を持ち込んでいませんか。	<input type="checkbox"/> 持ち込んでいない		<input type="checkbox"/> 持ち込んでいる		
h	食品衛生に関する事項を掲示板や朝礼等で従業員に啓発していますか。	<input type="checkbox"/> 積極的に啓発している	<input type="checkbox"/> 掲示板やポスターのみ	<input type="checkbox"/> 啓発していない		
i	従業員に食品衛生に関する講習会を行っていますか	<input type="checkbox"/> 計画的に実施している	<input type="checkbox"/> 不定期に実施	<input type="checkbox"/> 実施していない		
<b>7 そ族昆虫</b>						
a	定期的にネズミ・昆虫の有無を確認し、発生を認めたときには適切に駆除をしていますか。	<input type="checkbox"/> 定期的を実施している	<input type="checkbox"/> 不定期に実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない		
b	駆除の記録は残されていますか。	<input type="checkbox"/> いる		<input type="checkbox"/> いない		
<b>8 苦情対応、緊急時対応、回収プログラム</b>						
	苦情対応の担当者が決まっていますか。	<input type="checkbox"/> 決まっている		<input type="checkbox"/> 決まっていない		
<b>9 自主検査</b>						
	製品の自主検査を定期的実施していますか。	<input type="checkbox"/> 定期的を実施している	<input type="checkbox"/> 不定期に実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない		
<b>10 作業手順書の作成および点検記録</b>						
①	施設設備・機械器具の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらも無い		
②	施設設備・機械器具の保守点検	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらも無い		
③	従業員の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらも無い		
④	従業員の教育訓練	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらも無い		
⑤	そ族昆虫の防除	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらも無い		
⑥	食品等の衛生的な取扱い	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらも無い		
⑦	排水及び廃棄物の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらも無い		
⑧	使用水の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらも無い		
⑨	苦情返品対応、緊急時対応、回収プログラム (事例がない場合は、記録用紙の有無)	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらも無い		
⑩	自主検査	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらも無い		

別紙作業手順書項目詳細一覧を基準としてチェックして下さい。必須項目を含まない場合は「ある」ことになりません。  
※作業手順書については、必ずしも独立したものでなくても内容が整っていればよい。  
(点検票に作業内容が記載されているなど)

自己評価点数の合計	
評価基準点数の合計	
評価点数獲得率 (%)	

<b>11 評価機関による評価加算項目(各施設の自主的な取組みを積極的に評価します)</b>						
	<input type="checkbox"/> いる					
	<input type="checkbox"/> いる					
	<input type="checkbox"/> いる					

事業者の高い衛生管理意識が表れ、特に評価に加えるべき自主的な取組みを、認証制度用評価調書のチェック項目から、最大3項目抽出し、評価することができます。(評価機関による追加評価項目は、適用項目数には計上されませんが、評価点数合計に反映されます)

評価機関による追加評価項目は適用項目数には入りませんが、評価点数合計に計上されます。

評価実施者評価点数の合計	
評価基準点数の合計	
評価点数獲得率 (%)	

・該当なしの項目の点数欄は斜線にしてください。

そうざい部門

チェック項目	評価基準点数			自己評価点数	評価実施者点数
	2点	1点	0点		
<b>1 施設周囲、食品売場</b>					
a 施設の周囲は整理整頓されていますか。	<input type="checkbox"/> 整理整頓されている	<input type="checkbox"/> 一部に不要物が放置	<input type="checkbox"/> 不要物が放置されてる		
b 商品の陳列棚は清掃され、清潔に保たれていますか。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 清掃が不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない		
c 期限の切れた商品は取り除かれていますか。	<input type="checkbox"/> 定期チェックしてる	<input type="checkbox"/> 不定期チェックしてる	<input type="checkbox"/> チェックしていない		
d 温度計は故障していませんか。	<input type="checkbox"/> 故障はない		<input type="checkbox"/> 故障がある		
e 温度管理が必要な惣菜（サラダ・サンドイッチ等）は10℃以下又は決められた温度で陳列していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない		
<b>2 作業場</b>					
a 床、壁、天井に破損はありませんか。	<input type="checkbox"/> ない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> 多数ある		
b 作業場は整理整頓されていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない		
c 作業場は毎日適切に清掃していますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない		
d 換気扇、フード、壁などにカビ、ほこりが付着していませんか。	<input type="checkbox"/> ない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> 多数ある		
e 結露はありませんか。	<input type="checkbox"/> ない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> 多数ある		
f 作業場内は、適切な温度湿度ですか。	<input type="checkbox"/> 適切である		<input type="checkbox"/> 適切でない		
g 洗浄剤、消毒剤は名称を表示し、定められた場所で保管していますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない		
h 手洗い設備には爪ブラシ、洗浄剤、消毒剤、ペーパータオル等が備えられていますか。	<input type="checkbox"/> 備えている（補充している）	<input type="checkbox"/> 一部不足している	<input type="checkbox"/> 備えていない		
i 手洗い設備は清潔で整頓され、常に使用できる状態ですか。	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されている	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されてない		
j 清掃用具は適切な場所で、衛生的に保管されていますか。	<input type="checkbox"/> 衛生的に保管している	<input type="checkbox"/> 一部保管していない	<input type="checkbox"/> 衛生的な保管でない		
k 清掃用具は作業室以外の場所に置かれていますか。	<input type="checkbox"/> 作業室以外に保管	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 作業室に保管		
l 作業場以外に更衣スペースがありますか。	<input type="checkbox"/> 更衣室がある	<input type="checkbox"/> 更衣コーナー等がある	<input type="checkbox"/> 作業室で更衣		
<b>3 設備器具等</b>					
a 流しは清潔で、その周囲は整理整頓され使いやすい状態ですか。	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されている	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されていない		
b 流しは温湯が供給できますか。	<input type="checkbox"/> 温湯がでる	<input type="checkbox"/> 一部でる	<input type="checkbox"/> でない		
c 作業台は毎日終業時に洗浄・消毒し乾燥していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない		
d 作業台は作業の変わる時や、汚れた時など必要に応じて洗浄・消毒していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない		
e まな板・包丁は必要に応じて洗浄・消毒（殺菌）し、終業時には洗浄・消毒（殺菌）及び乾燥し、2次汚染しないよう保管していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない		
f まな板、包丁は用途に応じて使い分けしていますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない		
g 容器や器具類は必要に応じて洗浄・消毒（殺菌）し、終業時には洗浄・消毒（殺菌）及び乾燥し、2次汚染しないよう保管していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない		
h 冷蔵庫及び冷凍庫の表面（取手等）及び内部は清掃され、送風機に埃やごみがついていませんか。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない		
i 冷蔵庫及び冷凍庫内は相互汚染されないように整理整頓されていますか。	<input type="checkbox"/> されている	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> されていない		
j バックヤ、計量器は毎日清掃され清潔ですか。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない		
<b>4 給水、排水、廃棄物、トイレ</b>					
a 水道水以外（地下水等）の水を使用している場合は、定期的に年1回以上水質検査を実施し検査結果を1年以上保管していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない		
b 水道水以外（地下水等）の水を使用している場合または貯水槽（水道水）を使用している場合は、残留塩素濃度を作業前及び作業終了後に測定していますか。	<input type="checkbox"/> 毎日測定している	<input type="checkbox"/> 不定期に測定している	<input type="checkbox"/> 測定していない		
c 貯水槽（水道水）を使用している場合は、定期的に点検及び清掃していますか。	<input type="checkbox"/> 年1回以上している		<input type="checkbox"/> していない		
d 排水設備を毎日適切に清掃していますか。	<input type="checkbox"/> 毎日清掃している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 毎日清掃していない		
e 廃棄物は定期的に処理していますか。	<input type="checkbox"/> いる		<input type="checkbox"/> いない		
f 廃棄物の保管場所は清潔ですか。	<input type="checkbox"/> 清潔である	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清潔でない		
g トイレは毎日清掃し、手洗い設備は常に使用できる状態ですか。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 清掃が不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない		

h トイレの手洗い設備には洗浄剤、消毒剤、ペーパータオル等が備えられていますか。	<input type="checkbox"/> 備えられている	<input type="checkbox"/> 一部備えられている	<input type="checkbox"/> 備えられていない		
<b>5 食品等の衛生的な取扱い</b>					
a 原材料・半製品の受入時及び使用時に点検を行っていますか。 〔①賞味期限、②鮮度の状態、③包装〕	<input type="checkbox"/> 点検を行っている	<input type="checkbox"/> 一部については点検を行っている	<input type="checkbox"/> 点検を行っていない		
b 原材料・半製品の受入後、室温中で長時間放置していませんか。	<input type="checkbox"/> 放置していない		<input type="checkbox"/> 放置することがある		
c 下処理作業は決められた場所で行っていますか。	<input type="checkbox"/> 行っている		<input type="checkbox"/> 行っていない		
d バック前の仕掛品の保存については、汚染防止措置等を行うなど衛生的に取り扱っていますか。	<input type="checkbox"/> 衛生的に取り扱っている		<input type="checkbox"/> 衛生的に取り扱っていない		
e バック時に表示の適正を確認していますか。	<input type="checkbox"/> 確認している		<input type="checkbox"/> 確認していない		
<b>6 従業員の衛生管理・衛生教育</b>					
a 清潔な作業衣を着用していますか。	<input type="checkbox"/> 清潔である		<input type="checkbox"/> 清潔でない		
b 専用の履き物を使用していますか。	<input type="checkbox"/> 専用である		<input type="checkbox"/> 専用ではない		
c 指輪、時計をはずしていますか。	<input type="checkbox"/> 着用していない		<input type="checkbox"/> 着用している		
d 作業開始前に体調、化膿薬、手荒れ、爪のチェックをしていますか。	<input type="checkbox"/> 全てチェックしている	<input type="checkbox"/> 一部チェックしている	<input type="checkbox"/> チェックしていない		
e 作業中に手が汚れた場合や、トイレの後には、手洗いをしていますか。	<input type="checkbox"/> 行っている	<input type="checkbox"/> 行っているが不十分	<input type="checkbox"/> 行っていない		
f 従業員は帽子・ヘアネットなどをしていますか。	<input type="checkbox"/> 頭髮が完全に覆われている	<input type="checkbox"/> 着用しているが不十分	<input type="checkbox"/> 着用していない		
g 作業場に私物等不要な物を持ち込んでいませんか。	<input type="checkbox"/> 持ち込んでいない		<input type="checkbox"/> 持ち込んでいる		
h 食品衛生に関する事項を掲示板や朝礼等で従業員に啓発していますか。	<input type="checkbox"/> 積極的に啓発している	<input type="checkbox"/> 掲示板やポスターのみ	<input type="checkbox"/> 啓発していない		
i 従業員に食品衛生に関する講習会を行っていますか	<input type="checkbox"/> 計画的に実施している	<input type="checkbox"/> 不定期に実施	<input type="checkbox"/> 実施していない		
<b>7 そ族昆虫</b>					
a 定期的にネズミ・昆虫の有無を確認し、発生を認めたときには適切に駆除をしていますか。	<input type="checkbox"/> 定期的を実施している	<input type="checkbox"/> 不定期に実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない		
b 駆除の記録は残されていますか。	<input type="checkbox"/> いる		<input type="checkbox"/> いない		
<b>8 苦情対応、緊急時対応、回収プログラム</b>					
苦情対応の担当者が決まっていますか。	<input type="checkbox"/> 決まっている		<input type="checkbox"/> 決まっていない		
<b>9 自主検査</b>					
製品の自主検査を定期的実施していますか。	<input type="checkbox"/> 定期的を実施している	<input type="checkbox"/> 不定期に実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない		
<b>10 作業手順書の作成および点検記録</b>					
①施設設備・機械器具の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない		
②施設設備・機械器具の保守点検	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない		
③従業員の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない		
④従業員の教育訓練	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない		
⑤そ族昆虫の防除	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない		
⑥食品等の衛生的な取扱い	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない		
⑦排水及び廃棄物の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない		
⑧使用水の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない		
⑨苦情返品対応、緊急時対応、回収プログラム (事例がない場合は、記録用紙の有無)	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない		
⑩自主検査	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない		

別紙作業手順書項目詳細一覧を基準としてチェックして下さい。必須項目を含まない場合は「ある」ことになりません。  
※作業手順書については、必ずしも独立したものでなくても内容が整っていればよい。  
(点検票に作業内容が記載されているなど)

自己評価点数の合計	
評価基準点数の合計	
評価点数獲得率 (%)	

<b>1.1 評価機関による評価加算項目 (各施設の自主的な取組みを積極的に評価します)</b>					
	<input type="checkbox"/> いる				
	<input type="checkbox"/> いる				
	<input type="checkbox"/> いる				

事業者の高い衛生管理意識が表れ、特に評価に加えるべき自主的な取組みを、認証制度用評価調書のチェック項目から、最大3項目抽出し、評価することができます。(評価機関による追加評価項目は、適用項目数には計上されませんが、評価点数合計に反映されます)

評価機関による追加評価項目は適用項目数には入りませんが、評価点数合計に計上されます。

評価実施者評価点数の合計	
評価基準点数の合計	
評価点数獲得率 (%)	

・該当なしの項目の点数欄は斜線にしてください。

青果部門

チェック項目	評価基準点数			自己評価点数	評価実施者点数
	2点	1点	0点		
<b>1 施設周囲、食品売場</b>					
a 施設の周囲は整理整頓されていますか。	<input type="checkbox"/> 整理整頓されている	<input type="checkbox"/> 一部に不要物が放置	<input type="checkbox"/> 不要物が放置されてる		
b 商品の陳列棚は清掃され、清潔に保たれていますか。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 清掃が不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない		
c 期限の切れた商品は取り除かれていますか。	<input type="checkbox"/> 定期チェックしてる	<input type="checkbox"/> 不定期チェックしてる	<input type="checkbox"/> チェックしていない		
d 温度計は故障していませんか。	<input type="checkbox"/> 故障はない		<input type="checkbox"/> 故障がある		
e カット野菜、カットフルーツ等は10℃以下又は決められた温度で陳列していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない		
<b>2 作業場</b>					
a 床、壁、天井に破損はありませんか。	<input type="checkbox"/> ない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> 多数ある		
b 作業場は整理整頓されていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない		
c 作業場は毎日適切に清掃していますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない		
d 換気扇、フード、壁などにカビ、ほこりが付着していませんか。	<input type="checkbox"/> ない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> 多数ある		
e 結露はありませんか。	<input type="checkbox"/> ない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> 多数ある		
f 作業場内は、適切な温度湿度ですか。	<input type="checkbox"/> 適切である		<input type="checkbox"/> 適切でない		
g 洗剤、消毒剤は名称を表示し、定められた場所で保管していますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない		
h 手洗い設備には爪ブラシ、洗剤、消毒剤、ペーパータオル等が備えられていますか。	<input type="checkbox"/> 備えている(補充している)	<input type="checkbox"/> 一部不足している	<input type="checkbox"/> 備えていない		
i 手洗い設備は清潔で整頓され、常に使用できる状態ですか。	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されている	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されてない		
j 清掃用具は適切な場所で、衛生的に保管されていますか。	<input type="checkbox"/> 衛生的に保管している	<input type="checkbox"/> 一部保管していない	<input type="checkbox"/> 衛生的な保管でない		
k 清掃用具は作業室以外の場所に置かれていますか。	<input type="checkbox"/> 作業室以外に保管	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 作業室に保管		
l 作業場以外に更衣スペースがありますか。	<input type="checkbox"/> 更衣室がある	<input type="checkbox"/> 更衣コーナー等がある	<input type="checkbox"/> 作業室で更衣		
<b>3 設備器具等</b>					
a 流しは清潔で、その周囲は整理整頓され使いやすい状態ですか。	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されている	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されていない		
b 流しは温湯が供給できますか。	<input type="checkbox"/> 温湯がでる	<input type="checkbox"/> 一部でる	<input type="checkbox"/> でない		
c 作業台は毎日終業時に洗浄・消毒し乾燥していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない		
d 作業台は作業の変わる時や、汚れた時など必要に応じて洗浄・消毒していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない		
e まな板・包丁は必要に応じ洗浄・消毒(殺菌)し、終業時には洗浄・消毒(殺菌)及び乾燥し、2次汚染しないよう保管していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない		
f まな板、包丁は用途に応じて使い分けしていますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない		
g 容器や器具類は必要に応じ洗浄・消毒(殺菌)し、終業時には洗浄・消毒(殺菌)及び乾燥し、2次汚染しないよう保管していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない		
h 冷蔵庫及び冷凍庫の表面(取手等)及び内部は清掃され、送風機に埃やこみが付いていませんか。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない		
i 冷蔵庫及び冷凍庫内は相互汚染されないように整理整頓されていますか。	<input type="checkbox"/> されている	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> されていない		
j バックヤーク、計量器は毎日清掃され清潔ですか。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない		
<b>4 給水、排水、廃棄物、トイレ</b>					
a 水道水以外(地下水等)の水を使用している場合は、定期的に年1回以上水質検査を実施し検査結果を1年以上保管していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない		
b 水道水以外(地下水等)の水を使用している場合または貯水槽(水道水)を使用している場合は、残留塩素濃度を作業前及び作業終了後に測定していますか。	<input type="checkbox"/> 毎日測定している	<input type="checkbox"/> 不定期に測定している	<input type="checkbox"/> 測定していない		
c 貯水槽(水道水)を使用している場合は、定期的に点検及び清掃していますか。	<input type="checkbox"/> 年1回以上している		<input type="checkbox"/> していない		
d 排水設備を毎日適切に清掃していますか。	<input type="checkbox"/> 毎日清掃している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 毎日清掃していない		
e 廃棄物は定期的に処理していますか。	<input type="checkbox"/> いる		<input type="checkbox"/> いない		
f 廃棄物の保管場所は清潔ですか。	<input type="checkbox"/> 清潔である	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清潔でない		
g トイレは毎日清掃し、手洗い設備は常に使用できる状態ですか。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 清掃が不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない		
h トイレの手洗い設備には洗剤、消毒剤、ペーパータオル等が備えられていますか。	<input type="checkbox"/> 備えられている	<input type="checkbox"/> 一部備えられている	<input type="checkbox"/> 備えられていない		



<b>5 食品等の衛生的な取扱い</b>			
a 原材料・半製品の受入時及び使用時に点検を行っていますか。 〔①賞味期限、②鮮度の状態、③包装〕	<input type="checkbox"/> 点検を行っている	<input type="checkbox"/> 一部については点検を行っている	<input type="checkbox"/> 点検を行っていない
b 下処理作業は決められた場所で行っていますか。	<input type="checkbox"/> 行っている		<input type="checkbox"/> 行っていない
c バック前の仕掛品の保存については、汚染防止措置等を行うなど衛生的に取り扱っていますか。	<input type="checkbox"/> 衛生的に取り扱っている		<input type="checkbox"/> 衛生的に取り扱っていない
d バック時に表示の適正を確認していますか。	<input type="checkbox"/> 確認している		<input type="checkbox"/> 確認していない
<b>6 従業員の衛生管理・衛生教育</b>			
a 清潔な作業衣を着用していますか。	<input type="checkbox"/> 清潔である		<input type="checkbox"/> 清潔でない
b 専用の履き物を使用していますか。	<input type="checkbox"/> 専用である		<input type="checkbox"/> 専用ではない
c 指輪、時計をはずしていますか。	<input type="checkbox"/> 着用していない		<input type="checkbox"/> 着用している
d 作業開始前に体調、化粧、手荒れ、爪のチェックをしていますか。	<input type="checkbox"/> 全てチェックしている	<input type="checkbox"/> 一部チェックしている	<input type="checkbox"/> チェックしていない
e 作業中に手が汚れた場合や、トイレの後には、手洗いをしていますか。	<input type="checkbox"/> 行っている	<input type="checkbox"/> 行っているが不十分	<input type="checkbox"/> 行っていない
f 従業員は帽子・ヘアネットなどをしていますか。	<input type="checkbox"/> 頭髪が完全に覆われている	<input type="checkbox"/> 着用しているが不十分	<input type="checkbox"/> 着用していない
g 作業場に私物等不要な物を持ち込んでいませんか。	<input type="checkbox"/> 持ち込んでいない		<input type="checkbox"/> 持ち込んでいる
h 食品衛生に関する事項を掲示板や朝礼等で従業員に啓発していますか。	<input type="checkbox"/> 積極的に啓発している	<input type="checkbox"/> 掲示板やポスターのみ	<input type="checkbox"/> 啓発していない
i 従業員に食品衛生に関する講習会を行っていますか。	<input type="checkbox"/> 計画的に実施している	<input type="checkbox"/> 不定期に実施	<input type="checkbox"/> 実施していない
<b>7 そ族昆虫</b>			
a 定期的にネズミ・昆虫の有無を確認し、発生を認めるときには適切に駆除をしていますか。	<input type="checkbox"/> 定期的実施している	<input type="checkbox"/> 不定期に実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない
b 駆除の記録は残されていますか。	<input type="checkbox"/> いる		<input type="checkbox"/> いない
<b>8 苦情対応、緊急時対応、回収プログラム</b>			
苦情対応の担当者が決まっていますか。	<input type="checkbox"/> 決まっている		<input type="checkbox"/> 決まっていない
<b>9 自主検査</b>			
製品の自主検査を定期的実施していますか。	<input type="checkbox"/> 定期的実施している	<input type="checkbox"/> 不定期に実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない
<b>10 作業手順書の作成および点検記録</b>			
①施設設備・機械器具の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない
②施設設備・機械器具の保守点検	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない
③従業員の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない
④従業員の教育訓練	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない
⑤そ族昆虫の防除	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない
⑥食品等の衛生的な取扱い	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない
⑦排水及び廃棄物の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない
⑧使用水の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない
⑨苦情返品対応、緊急時対応、回収プログラム (事例がない場合は、記録用紙の有無)	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない
⑩自主検査	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない

別紙作業手順書項目詳細一覧を基準としてチェックして下さい。必須項目を含まない場合は「ある」ことになりません。  
 ※作業手順書については、必ずしも独立したものでなくても内容が整っていればよい。  
 (点検票に作業内容が記載されているなど)

自己評価点数の合計	
評価基準点数の合計	
評価点数獲得率 (%)	

<b>11 評価機関による評価加算項目(各施設の自主的な取組みを積極的に評価します)</b>			
	<input type="checkbox"/> いる		
	<input type="checkbox"/> いる		
	<input type="checkbox"/> いる		

評価機関による追加評価項目は適用項目数には入りませんが、評価点数合計に計上されます。

事業者の高い衛生管理意識が表れ、特に評価に加えるべき自主的な取組みを、認証制度用評価調書のチェック項目から、最大3項目抽出し、評価することができます。(評価機関による追加評価項目は、適用項目数には計上されませんが、評価点数合計に反映されます)

評価実施者評価点数の合計	
評価基準点数の合計	
評価点数獲得率 (%)	

HACCPに関する取り組みに係る自主点検票（HACCP導入型基準適合状況確認票）

評価対象部門：

手順	チェック項目	評価基準点数			自己評価 点数	評価実施 者点数	
		2点	1点	0点			
1	HACCPチームの編成	HACCPチームを編成し、チームには製品やその製造、HACCPに関する専門的な知識を有している者が参加していますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> 行っていない		
2	製品説明書の作成	製品説明書がありますか。 名称、特性、原材料、添加物、包装形態、消費・賞味期限、保存方法	<input type="checkbox"/> ある	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> いない		
3	意図する用途等の確認	製品説明書に、想定される使用（喫食）方法、消費者層等が記載されていますか。	<input type="checkbox"/> ある	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> いない		
4	作業工程一覧図の作成	作業工程一覧図（フロー）がありますか。	<input type="checkbox"/> ある	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> ない		
5	作業工程一覧図の現場確認	作業工程一覧図が実際の工程と一致しているか現場確認を行っていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> 行っていない		
6	危害要因の分析（HA）	工程ごとに危害の原因物質が列挙されており、危害の原因物質について、管理措置が決められていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> いない		
7	重要管理点（CCP）の決定※	重要管理点を決め、文書に記載されていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> いない		
8	管理基準（CL）の設定	重要管理点ごとに、管理基準が設定され、文書に記載されていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> いない		
9	モニタリング方法の設定	重要管理点ごとに、モニタリング方法が設定され、文書に記載されていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> いない		
10	改善措置の設定	重要管理点ごとに、改善措置の方法が設定され、文書に記載されていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> いない		
11	検証の実施	HACCPプランの見直しの方法を記載した文書がありますか。又は、見直しが行われていますか。	<input type="checkbox"/> ある（行っている）	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> ない（行っていない）		
12	記録と保存方法の設定	上記管理を実施し、記録していますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> 行っていない		

※設問7においてCCPを設定しない場合は、その理由を記載した文書が作成されていること。（その場合、設問8から11は採点対象外となります。）

判定

評価点数獲得率	80%以上 ただし HACCPに関する取り組みに係る自主点検票で0点がないこと	80%以上	80%未満
評価段階	A	B	C

段階

作業手順書項目詳細一覧(バックヤード編)

項目	作業手順書として必要な事項	必須項目(内容)	必須項目
①施設設備の衛生管理	①施設周囲の清掃に関すること。	①清掃頻度・方法(手順)が定められていること。	○
	②施設設備の清掃に関すること。	②売場、バックヤード各部門の清掃方法に関することが定められていること。 清掃頻度・方法(手順)が定められていること。 トイレの清掃に関することが定められていること。	○
	③天井、内壁、床、照明設備、換気設備の清掃に関すること。	③床の清掃頻度(1日1回以上)・方法(手順)はが定められていること。	○
	④記録に関すること。	④記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)	○
①施設設備の保守点検	①破損、故障に関すること。	①破損、故障時に製造された食品に対する措置、手順が定められていること。	○
	②食品に直接接触する部分の洗浄・殺菌に関すること。	②洗浄・殺菌の頻度・方法(手順)が定められていること。	○
	③部品の定期交換、メンテナンスに関すること。	③機械類の保守点検方法、頻度が定められていること。	○
	④記録に関すること。	④記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)	○
②機械器具の衛生管理	①機械器具類の洗浄・消毒に関すること。	①対象ごと(作業台、包丁、まな板、ふきん及び機械類)の洗浄・消毒頻度は、1日に1回以上行う旨の記載があること。 それぞれの洗浄・消毒手順が定められていること。	○
	②異物混入防止に関すること。	②機械器具類からの異物混入の防止手順が定められていること。	○
	③記録に関すること。	③記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)	○
②機械器具の保守点検	①破損、故障に関すること。	①破損、故障時に製造された食品に対する措置、手順が定められていること。	○
	②食品に直接接触する部分の洗浄・殺菌に関すること。	②洗浄・殺菌の頻度・方法(手順)が定められていること。	○
	③部品の定期交換、メンテナンスに関すること。	③機械類の保守点検方法、頻度が定められていること。	○
	④記録に関すること。	④記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)	○
③従業員の衛生管理	①従業員の健康管理(検便、健康診断等)に関すること。	①作業前の確認事項(体調、手荒れ、化膿巣等)が定められていること。 体調不良者の対処方法などが定められていること。	○
	②手洗に関すること。	②手洗いの方法、時期、頻度に関することが定められていること。	○
	③作業衣、帽子、マスク、靴(「着衣等」という。)の着用に関すること。	③作業途中でのトイレ入室手順が定められていること。 作業衣等の交換時期が定められていること。	○
	④作業場内での留意事項	④作業場内に飲食、喫煙をしない、不要な物を持ち込まないことが定められていること。 従業員以外の者が入室する場合の手順が定められていること。	○
	⑤記録に関すること。	⑤記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)	○
④従業員の教育訓練	①教育訓練の計画	①年間計画が定められていること。	○
	②教育訓練の実施に関すること。	②従業員のレベルごとの訓練内容が定められていること。	○
	③記録に関すること。	③記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)	○
⑤そ族昆虫の防除	①そ族昆虫防除の計画	①年間計画が定められていること。	○
	②発生状況の確認及び防除の方法に関すること。	②発生状況の確認については適正な頻度(月1回以上)が定められていること。 発生時の対応方法について定められていること。	○
	③記録に関すること。	③記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)	○
⑥食品等の衛生的な取扱い	①原材料、食品の検収に関すること。	①生鮮品及び冷蔵・冷凍が必要な原材料の検収手順が定められていること。 不適の場合の対応方法が定められていること。 期限表示や保存方法等の表示事項、品温(冷蔵又は冷凍の必要な食品に限る)、鮮度、異物、包装の状態を確認することが定められていること。	○
	②原材料、中間製品及び完成品の取扱いに関すること。	②冷蔵庫の温度確認について、適正な頻度(1日1回以上)が定められていること。	○

項目	作業手順書として必要な事項	必須項目(内容)	必須項目
	(検収を除く。)	結露、床面等からの跳ね水による二次汚染防止対策が定められていること 加熱調理を行う食品については有害微生物を死滅させるのに十分な加熱条件を設定し、その確認のための中心温度の測定とその頻度が定められていること。 最終工程において加熱処理のない食品について、二次汚染及び菌の増殖を防止する方法が定められていること。	
	③ 添加物を使用する場合は、その使用に関すること。	③ 食品添加物の使用手順、保管方法が定められていること。 不適正な使用をしたときの対応方法が定められていること。	
	④ 調理器具の使用区分に関すること。	④ まな板、包丁、ハット、可動式機械類の使用区分の方法が示されていること。 食品、移動性器具、容器の取扱いについて、床面及び床面からの跳ね水等による汚染防止方法が示されていること。	○
	⑤ 洗浄剤、消毒剤、殺虫剤の保管方法に関すること。	⑤ 小分け(分注)時の表示方法について定められていること。	○
	⑥ 商品の陳列に関すること。	⑥ オープンタイプの冷蔵庫、冷凍庫のロードラインを超えて陳列しないことが定められていること。	
	⑦ 商品の衛生的な取扱いに関すること。	⑦ 期限表示や保存方法等の表示事項、品温(冷蔵又は冷凍の必要な食品に限る)、鮮度、異物、包装の状態を確認することが定められていること。	
	⑧ 記録に関すること。	⑧ 記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)	
⑦排水及び廃棄物の衛生管理	① 排水の処理に関すること。	① 排水溝、グリストラップ等の清掃頻度が定められていること。	○
	② 廃棄物の取扱いに関すること。	② 廃棄物の搬出について、手順、頻度が定められていること。 廃棄物容器の洗浄・消毒に関する手順、頻度が定められていること。 廃棄物保管庫の清掃、消毒手順、頻度が定められていること。	○
	③ 記録に関すること。	③ 記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)	
⑧使用水の衛生管理	① 給水設備の管理に関すること。	① 官能検査(味、色、臭い、濁り)、不適時の対応方法が定められていること。	○
	② 滅菌装置や残留塩素に関すること。	② 水道事業により供給される水以外の井戸水、貯水槽を使用している場合滅菌装置の稼働、残留塩素濃度を確認する方法を定めていること。 不適時の対応方法が定められていること。	○
	③ 受水槽等の管理に関すること。	③ 井戸水、貯水槽水の水質検査の実施方法が定められていること。 水質検査は適正な頻度(年に1回以上)を定めていること。 受水槽の清掃に関すること。	○
	④ 記録に関すること。	④ 記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)	
⑨苦情返品対応、緊急時対応、回収	① 苦情、事故等に関すること。	① 対応責任者、連絡体制について定められていること。 事故発生時の管轄保健所への連絡について定められていること。	○
	② 回収に関すること。	② 回収時の食品の取扱いについて定めていること。 公表方法(手段、手順)について定めていること。	
	③ 記録に関すること。	③ 記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)	
⑩自主検査	① 検査対象、検査項目、頻度、検査機関に関すること。	① 検査の対象とする製品ごとに検査の項目、頻度が定め 自社で検査する場合、検査精度の管理について定めていること。 検査に使用する試薬の取扱いについて定めていること。	○
	② 検査結果に関すること。	② 保存期間(1年以上)が定められていること。 検査の結果、不適となった場合の対応方法が定められ	○